

Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Ital. Kräutermischung

3.75 kg Lasagneplatten	
3.75 kg Hackfleisch	
5.0 dl Olivenöl	
750 g Rüebli	
350 g Sellerie	
2 kg Zwiebeln	
25 Stück Knoblauchzehen	
15 EL Mehl	
6.25 kg gehackte Tomaten	
750 g Tomatenmark	
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	
15 Stück Lorbeerblatt	
400 g Butter	schmelzen
25 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
5.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
5.0 dl Vollrahm	
500 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter